



# Påske med Aarstiderne



AARSTIDERNE


Certified



Corporation



Statskontrolleret  
økologisk



Vi har samlet en række lækre opskrifter og påskeinspiration, der vil gøre din påske både festlig og hyggelig.

Uanset om du skal pynte hjemmet, lave kreative påskeaktiviteter eller tilberede en lækker påskefrokost, finder du masser af inspiration her.

Vi håber, at du får en skøn påske med tid til både at nyde de små øjeblikke og forkæle dine nærmeste med god mad og hyggelige stunder.

God fornøjelse!



# Påskan

på bordet



# Lune tarteletter med kyllingefrikassé og asparges toppet med urter

4 personer - 30 minutter

## Ingredienser

- 2 gulerødder
- 1 bdt. asparges 200g
- 200g kylling
- 250 ml sødmælk
- 1 pakke tarteletter
- Friske urter
- Olivenolie
- Salt
- Smør
- Mel

## Sådan gør du

- 1 Find en brødrister frem til tarteletter, eller tænd ovnen på 180 °C. Skyl alt grønt.
- 2 Skyl krydderurterne og snit eller hak dem fint. Brug din yndlingskrydderurt eller bland en symfoni af fx karse, dild, purløg og persille.
- 3 Skær evt. træede ender af aspargesene og skær dem derefter i små stykker. Skær gulerødderne i små tern. Skær kylling i strimler. Varm en gryde op, tilsæt smør, og brun kødet 2-3 min.

Tilsæt asparges og gulerod, og steg videre 2-3 min. Drys 2-3 spsk. mel over grøntsagerne, og steg videre i 2 min. Tilsæt sødmælk og 2-3 dl vand, og kog op. Lad det simre, til grøntsagerne er møre, og saucen er kogt tyk, 8-10 min. Smag til med salt.

- 4 Varm imens tarteletter på en brødrister i 3-4 min. eller i ovnen 7-8 min.

- 5 **Servering**  
Fyld tarteletter med frikassé, drys med dine valgte krydderurter, og anret dem på et fad til servering

## Køkkentip

Der kan være stor forskel på hvor tyk man ønsker sin frikassé, og vi har derfor angivet vand og mel-mængder i nogle spænd. Start under alle omstændigheder med at tilsætte lidt væske ad gangen, og lade det tykne. Brug evt. nogle af aspargestoppene som ekstra pynt på dine tarteletter – det ser så smukt ud!



# Lam med friskost-ravioli, salvie og oliven

4 personer - 40 minutter

## Ingredienser

- 300 g durummel
- 1 tsk fint salt
- 2 æg
- 2 spsk olivenolie
- 2 spsk vand (evt. 1-2 spsk. mere)
- 100 g friskost
- salt og peber
- 20 g smør
- 1 bdt salvie
- 300 g lammefilet eller -mørbrad

## Sådan gør du

- 1 Laver du pastaen selv, så hæld mel i en skål og rør saltet i. Slå æggene ud i en anden skål og bland dem med olien og 2 spsk vand. Lav en fordybning i melet, hæld æg og olie heri. Ælt dejen, til den er blank, elastisk og lidt sej. Hvis den er for sej, tilsættes lidt mere vand. Er den for fugtig, tilsættes lidt mere mel. Dejen bliver sejere og nemmere at arbejde med, hvis den får lov at hvile 30 minutter før udrulning, gerne på køl.
- 2 Rul pastadejen ud på en pastamaskine eller med kagerulle. Du skal have to tynde 'plader' pasta i samme størrelse. Placer friskosten som små klatter på halvdelen af dejen og læg den anden pastaplade over. Udstik ravioli med et glas og luk kanterne med spidsen af en gaffel, så de ligner små solsikker.
- 3 Steg lammekødet ved høj varme i olivenolie. Krydr med salt og peber. Lad kødet hvile en smule, inden det skæres i saftige skiver.
- 4 Kog raviolien 3 minutter i vand med salt og olie, tag den op og lad den dryppe af. Anret raviolien sammen med lammeskiverne.
- 5 Lad smørret bruse i en kasserolle eller den pande du stegte kødet på og tilsæt salviebladene. Sving i 20 sekunder, krydr og hæld smør og salvie over ravioli og lammekød.





# Asparges med smilende æg, kapersvinaigrette og parmesan

4 personer - 20 minutter

## Ingredienser

- 1 bdt. asparges
- 4 æg
- 1 glas kapers
- 1 skalotteløg
- 1 stykke parmesan
- 1 bdt. dild
- 1 dl olivenolie
- 3-4 spsk. eddike
- 1-2 tsk. dijonsennep

## Sådan gør du

- 1 Sæt vand over til æg og skyl alt grønt
- 2 Kog æggene til de er faste i hviden men med flydende blommer, 7-8 min. Køl æggene ned, pil dem og halver dem.
- 3 Skær evt. træede ender af asparges. Damp asparges under låg i en stor gryde med lidt saltet vand i bunden til de er sprødmøre, 30-60 sekunder efter tykkelse. Hæld vandet fra.
- 4 Hak skalotteløg fint. Pluk dild og snit den groft. Skyl kapers og hak dem groft. Rør en vinaigrette af 1 dl olivenolie, 3-4 spsk. eddike og 1-2 tsk. dijonsennep. Vend kapers og halvdelen af dilden i.
- 5 Anret æg og asparges smukt på et fad eller på enkelte tallerkener og dryp med kapersvinaigrette. Drys med resten af dilden og riv parmesan henover.





## Ramsløgsricotta

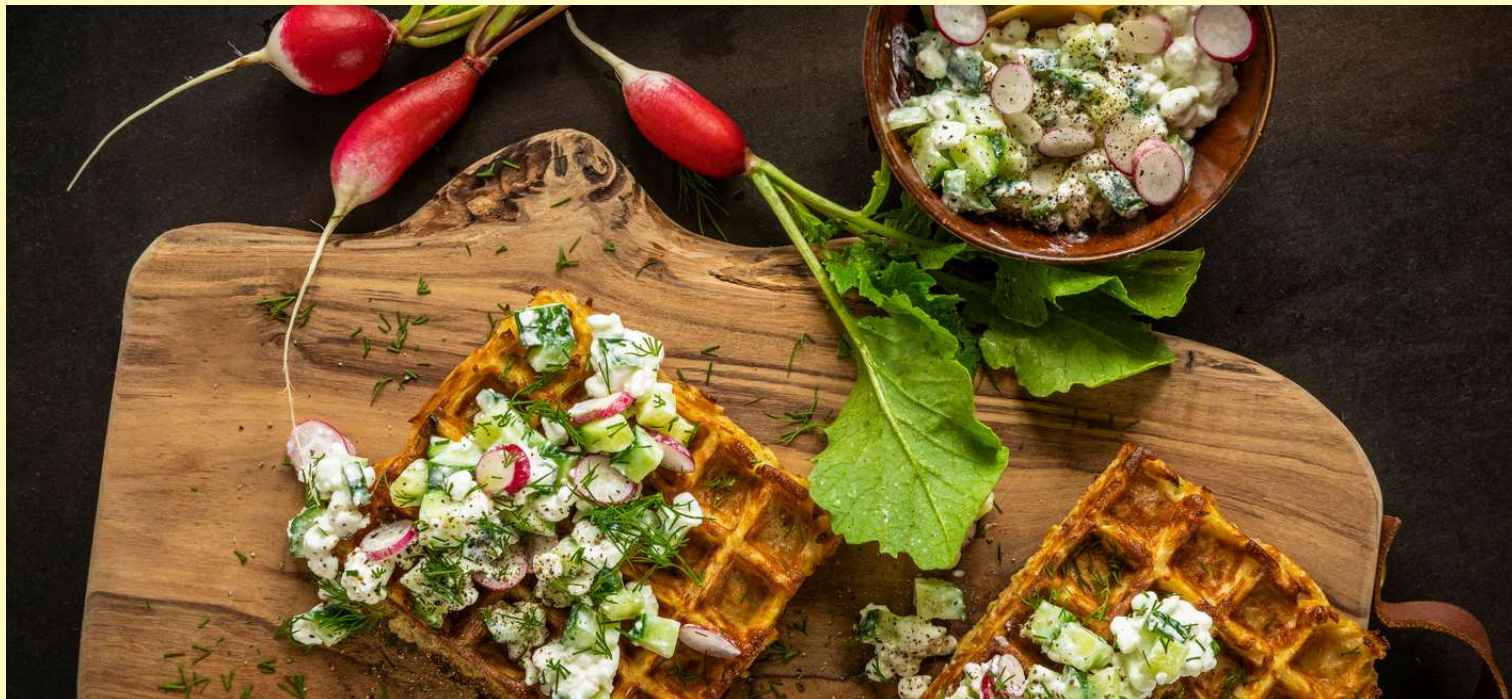
### Ingredienser

- 1 bæger ricotta
- 1 bdt. purløg
- 1 bdt. ramsløg
- 1 citron – brug evt. en cedro-citron

### Sådan gør du

- 1 Skyl alt grønt.
- 2 Snit purløg og ramsløg fint og riv citronskal fint i en skål.
- 3 Rør alle ingredienserne sammen og smag ricottaen til med lidt frisk citronsaft. Spis ricottaen som dip til asparges, kartofler, rodfritter, i sandwiches etc.





# Kartoffel-krautvafler

4 personer 30 minutter

## Ingredienser

- 650 g kartofler
- 4 stk. æg
- 50 g hvedemel
- ½ løg
- 1 knivspids kommen
- ½ glas pink kraut (250g)
- salt og peber
- olivenolie
- ½ agurk
- 1 bdt. radiser

## Sådan gør du

- 1 Skræl kartoflerne, og riv dem groft. Pres væden let ud med hænderne.
- 2 Rør kartoflerne med æg, mel, peber og en lille smule salt.
- 3 Hak løget fint. Hak eller stød kommen fint. Sigt væsken fra krauten, og hak den groft. Rør løg, kommen og kraut i kartoffeldejen. Krydr med salt og peber.
- 4 Varm et vaffeljern op og smør det med lidt olie. Kom et tykt lag kartoffeldeji jernet, og smør dejen jævn i overfladen med en ske. Dryp dejen med lidt olie og luk vaffeljernet. Steg vaflerne til de er gyldenbrune og gennemstegte.
- 5 Skær imens agurken i små tern, og skær radiserne i skiver. Servér vaflerne med ramsløgsricotta, og drys med agurker, radiser og karse.







# Påske

## Inspiration



Lav smukke og farverige påskeæg med grøntsager, du allerede har derhjemme. Kog æggene og brug grøntsager som rødbede, rødløg eller rødkål til at lave farven. Hver grøntsag giver sin egen unikke nuance

Lad æggene trække i det farvede vand i 1-2 timer Jo længere de trækker, desto stærkere bliver farven.



Skab et smukt påskebord med farverige elementer, der binder borddækningen sammen.

Gul er klassisk til påske, og citrusfrugter, påskeliljer og andre gule detaljer giver et varmt og indbydende udtryk.

Du kan også eksperimentere og bringe foråret ind i hjemmet med andre nuancer, blomster og sæsonens frugt og grønt.



Gør påskebordet ekstra indbydende ved at dekorere dit hjemmebagte brød med smukke grøntsager, krydderurter eller spiselige blomster. Brug eksempelvis et luftigt focacciabrød eller vælg det brød, du selv foretrækker.

Skab fine mønstre med tomater, oliven, asparges eller andre friske ingredienser, der både giver smag og et dekorativt udtryk.



**God  
påske**



# AARSTIDERNE

Appetit på fremtiden